

SZAKDOLGOZAT

Beczner Bálint

2024



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Budai Campus
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet
Pálinkamester szakmérnök szakirányú továbbképzési
szak

Drogkivonatos likőr fejlesztése és vizsgálata

Belső konzulens:	Kiss Zsuzsanna egyetemi adjunktus
Belső konzulens intézete/tanszéke:	Biomérnök és Erjedésipari Technológia Tanszék
Készítette:	Beczner Bálint

Budai Campus

2024

Absztrakt

Munkám során célul tűztem ki magam elé egy új, likőripari termék kifejlesztését, amely akár pálinka felhasználásával is készülhet. Ezen terméktől azt reméltem, az utóbbi évek Tubi 60 nevű sikertörténetéből kiindulva, hogy egy ilyen újszerű likőripari termék, legyen az likőr vagy szeszes ital besorolású, amennyiben kellően újító, meghökkentő gyorsan nagy népszerűsége tehet szert itthon és akár a hazai, régóta stagnáló kereslet fellendítését is magával hozhatja. Ehhez munkám kezdetén áttekintettem a vonatkozó jogszabályi hátteret és szabályozást, majd széleskörű irodalmi áttekintést végeztem a likőrök fejlesztésével, előállítási módjaival, a felhasznált gyógynövényekkel és azok jótékony hatásaival kapcsolatban. Továbbá megvizsgáltam az ötletforrásként szolgáló Tubi 60 nevű termék háttértörténetét is, amely egy igazi szeszipari sikertörténet. Ezt követően összeállítottam két receptúrát a Tubi 60 általam vélt két fontos ízvilágából kiindulva, amely a citrusos és a fenyős/gyantás, hogy megvizsgáljam el tudok-e érni, valamilyen új, meghökkentő, sokak számára tetsző eredményt. A termékek készítése során széleskörűen analizáltam a kiindulási anyagokat, a kivonatokat és a késztermékeket is. A Tubi 60-ról megállapítottam, hogy jogilag a szeszes ital kategóriába tartozik alacsony cukortartalma miatt. Továbbá megállapítottam, hogy a pálinkával készült termékek nagyobb észtertartalommal rendelkeztek csupán etanollal készült párjaiknál. Ami az egészségre nézve jótékony, antioxidáns hatást kiváltó polifenolt tartalmat illeti, habár az extrahálás során a tiszta etanolos kivonatok nagyobb értékeket és hatékonyabb kivonatolást mutattak, a pálinkával készült késztermékekben ezen anyagok nagyobb mennyiségben voltak mérhetőek. Ez a pálinkák stabilizáló hatására enged következtetni ezen komponensekre nézve. A pH tekintetében messze a Tubi 60 bizonyult a legsavasabbnak, míg az általam készített termékek az enyhén savas tartományba estek, ellentétben a pálinkák közel semleges pH értékeivel. Ez a kioldódott anyagok savas karakterével magyarázható. Ezt követően az elkészített termékekről 15 laikus, 20-30 év közötti fiatal felnőtt részvételével vizsgálatot csináltam, amelyből az egyes termékekre vonatkozóan megkaptam a termékek pókhálódigrammját, 5 érzékszervi szempont szerinti értékelésüket és a hozzájuk társított leíró jelzőket. Továbbá a termékek piaci értékével kapcsolatban is tettem fel kérdéseket. A vizsgálatból kiderült, hogy a megkérdezett fogyasztók számára az „A” recept alapján készült likőr tetszett a legjobban. Ezt követte a Tubi 60 és végül a „B” recept alapján készült termékek. Tehát az „A” recept továbbfejlesztése az ajánlott különös tekintettel annak színére. A termékekhez felhasznált pálinkák tekintetében arra megállapításra jutottam, hogy bár a kivonatolás kevésbé hatékony, mint tiszta etanollal végezve, a biológiailag értékes antioxidáns

hatású komponensek jobban megmaradnak a pálinkával készült termékekben. A fogyasztók általi értékelések alapján nem ad egyértelműen többlet értéket a gyümölcspálinkák használata a termékek készítése során. Habár akik szerint igen, azok gyümölcsösebb, komplexebb aromákat és ízeket tulajdonítottak ezen termékeknek. Illetve ez a kérdéskör erősen termék-, illetve receptfüggő is. Az „A” recept esetében a válasz inkább nem, míg a „B” recept esetében inkább igen. Ezen kérdéskör vizsgálatára további vizsgálatok javasoltak, akár képzett bírálói panel létrehozásával.